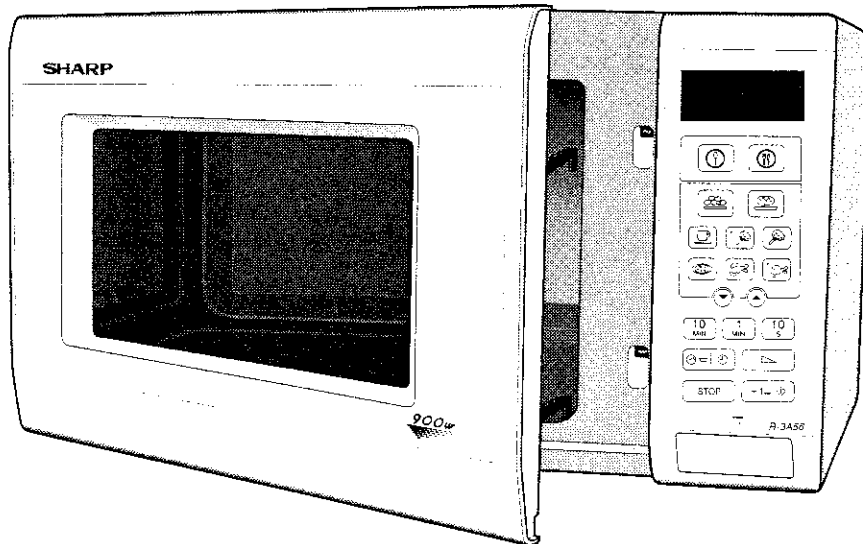


SHARP

MIKROWELLENGERÄT / FOUR A MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN / FORNO A MICROONDE
HORNO MICROONDAS



R-3A56(B)/(W)

D	BEDIENUNGS ANLEITUNG Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, welche Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes unbedingt sorgfältig durchlesen sollten. MIKROWELLENGERÄT FÜR DEN HAUSGEBRAUCH	Seite 1/D-1
F	MODE D'EMPLOI Ce mode d'emploi du four contient des informations importantes, que vous devez lire avant d'utiliser votre four à micro-ondes. FOUR A MICRO-ONDES POUR L'USAGE DOMESTIQUE	Page 15/F-1
NL	GEBRUIKSAANWIJZING Deze gebruiksaanwijzing bevat belangrijke informatie die u dient te lezen alvorens u de oven in gebruik neemt. MAGNETRONOVEN VOOR HUISELIJK GEBRUIK	Bladzijde 29/NL-1
I	MANUALE D'ISTRUZIONI Questo manuale contiene informazioni importanti, che dovete leggere prima di usare il forno. FORNO A MICROONDE PER USO DOMESTICO	Pagina 43/I-1
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES Este manual contiene información muy importante que debe leer antes de utilizar el horno. HORNO MICROONDAS PARA EL HOGAR	Página 57/E-1

900W(IEC 705)

DEUTSCH

FRANÇAIS

NEDERLANDS

ITALIANO

ESPAÑOL

D **INHALT**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	D-1
AUFSTELLANWEISUNGEN	D-3
ZUBEHÖR	D-3
BEZEICHNUNG DER BAUTEILE	D-4
VOR INBETRIEBNAHME	D-5

MANUELLER BETRIEB	D-6
AUTOMATIKPROGRAMME	D-7
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN	D-12
REINIGUNG UND PFLEGE	D-14
FUNKTIONSPRÜFUNG	D-14

F **TABLE DES MATIÈRES**

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE	F-1
INSTALLATION	F-3
ACCESSOIRES	F-3
LES ORGANES	F-4
MISE EN SERVICE	F-5

FONCTIONNEMENT MANUEL	F-6
FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE	F-7
AUTRES FONCTIONS	F-12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	F-14
AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR	F-14

NL **INHOUDSOPGAVE**

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN	NL-1
INSTALLATIE	NL-3
TOEBEHOREN	NL-3
NAMEN VAN ONDERDELEN	NL-4
ALVORENS IN GEBRUIK TE NEMEN	NL-5

HANDBEDIENING	NL-6
AUTOMATISCHE BEDIENING	NL-7
ANDERE HANDIGE FUNKTIES	NL-12
ONDERHOUD EN REINIGEN	NL-14
IN GEVAL VAN STORINGEN	NL-14

I **INDICE**

ISTRUZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA	I-1
INSTALLAZIONE	I-3
ACCESSORI	I-3
NOME DELLE PARTI	I-4
PRIMA DI USARE IL FORNO	I-5

OPERAZIONI MANUALI	I-6
OPERAZIONI AUTOMATICHE	I-7
ALTRE COMODE FUNZIONI	I-12
MANUTENZIONE E PULIZIA	I-14
DIAGNOSTICA	I-14

E **INDICE**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	E-1
INSTALACION	E-3
ACCESORIOS	E-3
NOMBRE DE LAS PIEZAS	E-4
ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO	E-5

OPERACIONES MANUALES	E-6
OPERACIONES AUTOMATICAS	E-7
OTRAS FUNCIONES CONVENIENTES	E-12
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	E-14
LOCALIZACION DE AVERIAS	E-14

- D Gilt nur für die BR-Deutschland
- F Applicable uniquement pour la République Fédérale d'Allemagne.
- NL Alleen van toepassing voor Duitsland.

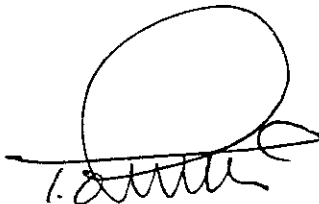
- I Applicabile soltanto al modello per la Repubblica Federale Tedesca.
- E Aplicable sólo para la República Federal de Alemania.

MERKBLATT FÜR DEN KÄUFER

Sehr geehrte Damen und Herren,

das von Ihnen erworbene Mikrowellengerät arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Es ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine BZT-Zulassungsnummer. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellengeräte auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.



Mr T Omori, Division General Manager for Microwave Oven.

SHARP MANUFACTURING CO. OF. UK.
SHARP HOUSE
WREXHAM
CLWYD LL12 0PG
UNITED KINGDOM

D Achtung
Die Nichtbeachtung der Gebrauchs- und Serviceanweisungen sowie jeglicher Eingriff, der das Betreiben des Gerätes in geöffnetem Zustand (z.B. geöffnetes Gehäuse) erlaubt, führt zu erheblichen Gesundheitsschäden.

Dieses Gerät stimmt mit den Bedingungen der EN 55014, 02. 1987 überein.

F Avertissement
Des risques sérieux pour la santé peuvent être encourus si ces instructions d'utilisation et d'entretien en sont pas respectées ou si le four est modifié de sorte qu'il soit possible de le faire fonctionner lorsque la porte est ouverte.

Cet appareil répond aux spécifications de la EN 55014, 02. 1987.

NL Waarschuwing
Het niet naleven van de gebruiks- en onderhoudsvorschriften evenals elke ingreep die het mogelijk maakt dat het toestel in niet-gesloten toestand in werking kan gesteld worden, kan leiden tot ernstige gezondheidsletsels.

Dit apparaat voldoet aan de vereiste EN 55014, 02. 1987.

I Avvertenza:
La mancata osservanza di queste istruzioni sull'uso e sulla manutenzione del forno, o l'alterazione del forno che ne permetta l'uso a sportello aperto, possono costituire un grave pericolo per la vostra salute.

Questo apparecchio è stato prodotto in conformità alla EN 55014, 02. 1987.

E Advertencia
Pueden presentarse serios riesgos para su salud si no respeta estas instrucciones de uso y mantenimiento, o si el horno se modifica de forma que pueda ponerse en funcionamiento con la puerta abierta.

Este aparato cumple con las especificaciones de la EN 55014, 02. 1987.

- 1) ESTE APARATO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES DEL REGLAMENTO SOBRE PERTURBACIONES RADIOELECTRICAS APROBADO EN R. D. 138/89.
- 2) ASI MISMO DISPONE DE LOS ELEMENTOS ANTIPARASITARIOS NECESARIOS PARA CUMPLIR CON LOS LIMITES ESTABLECIDOS, SIENDO SU LOCALIZACION:

COMPONENTES SUPRESORES DE RUIDO	IDENTIFICACION	LOCALIZACION
UNIDAD DE FILTRO DE RUIDO	FPWBFA282 WRKO	CERCA DEL CABLE DE LA FUENTE DE ALIMENTACION

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT!

KEINE HANDELSÜBLICHEN OFENREINIGER, SCHEUERENDE ODER SCHARFE REINIGUNGSMITTEL ODER METALLWOLLEREINIGER AM MIKROWELLENGERÄT VERWENDEN.

Außen

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld außer Betrieb zu setzen.

Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Innen

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten

Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

2. Sicherstellen, daß weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

DEUTSCH

FUNKTIONSPRÜFUNG


Bitte prüfen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie den Kundendienst rufen.

1. Stromversorgung

Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig an eine spannungsführende Netzsteckdose angeschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, daß die Netzsicherung und der Sicherungsautomat in Ordnung sind.

2. Leuchtet die Garraumlampe bei geöffneter Gerätetür? JA _____ NEIN _____
3. Einen Meßbecher mit etwa 150 ml Wasser in das Gerät stellen und die Tür schließen.

Die Garraumlampe sollte erlöschen, wenn die Tür geschlossen wird. Das Gerät für eine Minute auf der Leistungsstufe  (100%) programmieren und den Betrieb starten.

Leuchtet die Lampe? JA _____ NEIN _____

Dreht sich der Drehteller? JA _____ NEIN _____

HINWEIS: Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.

Arbeitet die Lüftung? JA _____ NEIN _____

(Legen Sie Ihre Hand über die Lüftungsöffnungen und prüfen Sie, ob Luft herauskommt.)

Ertönt der Signalton und erlischt das Gar-Symbol nach 1 Minute? JA _____ NEIN _____

Ist das Wasser im Becher nach dem obigen Vorgang warm? JA _____ NEIN _____

Falls für eine der obigen Fragen die Antwort "NEIN" ist, den Händler oder den autorisierten SHARP-Kundendienst benachrichtigen und das Ergebnis der Prüfung mitteilen.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SECURITE

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout danger d'incendie

1. Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.
2. Ce four n'est pas conçu pour être encastré.
3. La prise secteur doit être facilement accessible de manière que le fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
4. La tension d'alimentation doit être égale à 220-230 V, 50 Hz et le circuit doit être équipé d'un fusible de 10 A minimum, ou d'un disjoncteur également de 10 A minimum.
5. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
6. Ne placez pas le four dans un endroit où la température est élevée, par exemple auprès d'un four conventionnel.
7. Ne placez pas ce four dans un endroit où l'humidité est élevée ou encore, dans un endroit où l'humidité peut se condenser.
8. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.
9. Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrir le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.
10. N'utilisez que des réipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Reportez-vous aux conseils qui sont donnés dans le livre de recette.
11. Surveillez le four lorsque vous utilisez des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
12. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.
13. Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
14. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
15. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie.
16. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
17. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
18. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
19. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement.
20. Lisez et utilisez ce mode d'emploi et le livre de recettes qui l'accompagne.

Pour éviter toute blessure

1. N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four.
 - (1) La porte n'est pas voilée.
 - (2) Les charnières et les loquets de sécurité de la porte ne sont ni endommagés ni desserrés.
 - (3) Le joint de porte et la surface de contact du joint remplissent leur office.
 - (4) La cavité du four n'est pas cabossée.
 - (5) Le cordon d'alimentation et sa fiche sont en bon état.
2. Ne tentez pas de réparer le four. Le four doit être réparé par un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.
4. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.
5. Évitez que la graisse ou la saleté ne s'accumulent sur le joint de porte ou sur la surface de contact du joint. Respectez les instructions du paragraphe "Entretien et nettoyage", page F-14.
6. Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.

Pour éviter toute secousse électrique

1. Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
2. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la fiche du cordon d'alimentation et adressez-vous à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
3. Ne plongez pas la fiche du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur du meuble sur lequel est posé le four.
5. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées.
6. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un électricien agréé par SHARP faire ce travail.
Si la lampe du four doit être remplacée, adressez-vous au revendeur ou à un technicien d'entretien agréé par SHARP.
7. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un agent d'entretien agréé par SHARP.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

1. N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
2. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper. Ne chauffez pas un liquide dans un récipient à col étroit tel qu'un biberon car le contenu du récipient peut déborder rapidement et provoquer des brûlures.
Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:
 - 1) Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
 - 2) Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
 - 3) Conservez le liquide quelque temps dans le four à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.
3. Ne cuisez pas les œufs dans leur coquille. Ils peuvent exploser. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés,

percez le jaune afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirez la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

4. Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

1. Utilisez un porte-récipient ou des gants lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
2. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.
3. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
4. Après avoir réchauffé des aliments farcis, coupez-les en tranches de manière que la vapeur qu'ils contiennent s'échappe de façon à éviter toute brûlure.
5. Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

1. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
2. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
3. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissements

1. Vous ne devez pas modifier le four.
2. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
3. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

ATTENTION

- Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

1. Ne mettez pas le four en service s'il ne contient rien, faute de quoi vous endommageriez le four.
2. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le livre de cuisine ne doit pas être dépassé.
3. N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve.
4. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four.
5. Pour éviter de casser le plateau tournant:
 - (a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
 - (b) Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant.

(c) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.

(d) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

6. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES

1. Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consultez un technicien autorisé.
2. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
3. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

INSTALLATION

- 1) Retirez tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur du four, les films de protection et l'étiquette autocollante posée sur la porte.
- 2) Vérifiez soigneusement que le four ne présente aucun signe d'endommagement.
- 3) Posez le four sur une surface horizontale et

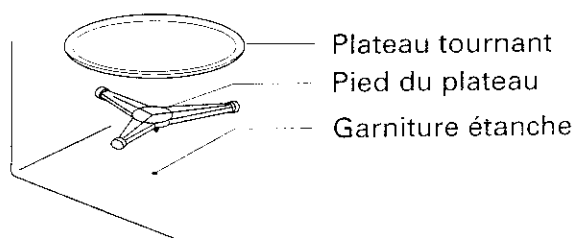
plate et suffisamment solide pour supporter le poids du four et également celui des aliments les plus lourds que vous avez l'intention d'y cuire.

- 4) Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans une prise murale standard (avec prise de terre).

ACCESSOIRES

Assurez-vous que les accessoires suivants sont contenus dans l'emballage:

- Plateau tournant
- Pied du plateau
- Livre de recettes
- Mode d'emploi
- Étiquette du menu



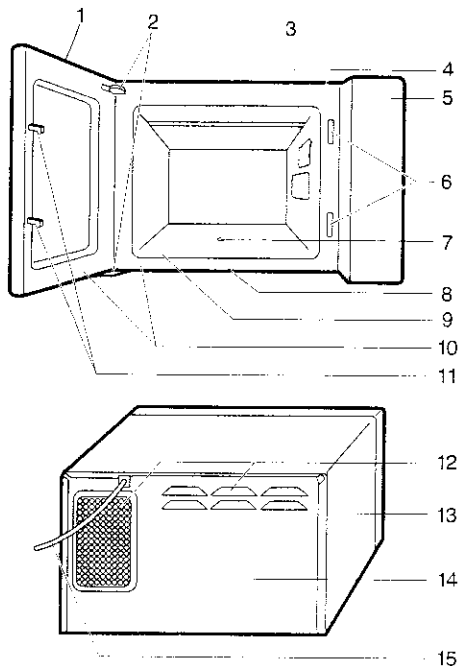
1. Posez le pied du plateau sur la garniture étanche de la sole de la cavité.
2. Puis posez le plateau tournant dessus en tenant compte de l'accouplement.

REMARQUES:

- * Lorsque vous passez une commande d'accessoires, veuillez mentionner au revendeur ou au service d'entretien agréé par SHARP ces deux types d'informations: nom des pièces et nom du modèle.
- * Le numéro des pièces est imprimé entre parenthèses après le nom des pièces et le nom du modèle est indiqué sur la couverture de ce mode d'emploi du four.

LES ORGANES

FOUR



1. Porte
2. Charnières
3. Eclairage du four
4. Cadre du répartiteur d'ondes
5. Tableau de commande
6. Ouvertures des verrous de la porte
7. Accouplement
8. Ouvertures de ventilation
9. Cavité du four
10. Joint de porte et surface de contact du joint
11. Loquets de sécurité
12. Ouvertures de ventilation
13. Partie extérieure
14. Partie arrière
15. Cordon d'alimentation

TABLEAU DE COMMANDE

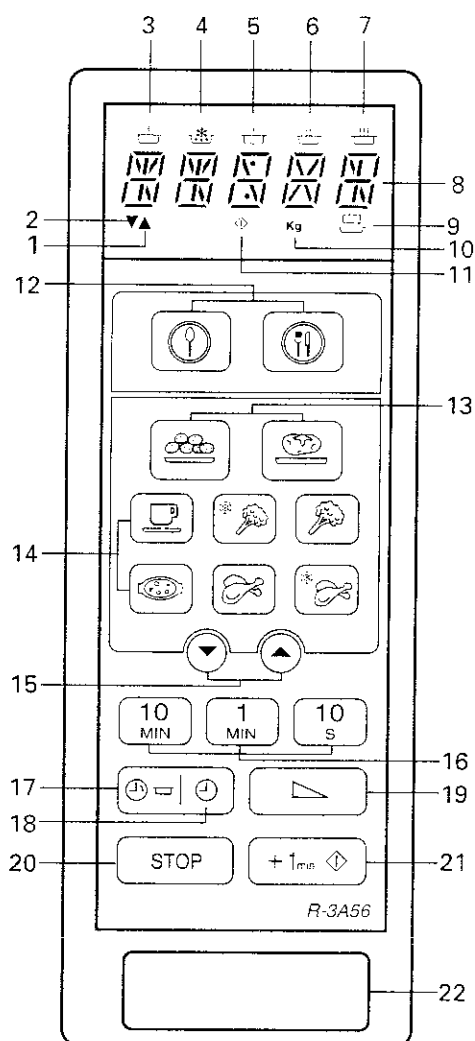


TABLEAU DE COMMANDE ET TÉMOINS

Vérifiez les témoins après que le four a confirmé son fonctionnement normal.

1. Témoin PLUS
 2. Témoin MOINS
 3. FAIBLE
 4. MOYEN-FAIBLE
 5. MOYEN
 6. MOYEN-FORT
 7. FORT
 8. Affichage numérique
 9. Témoin de portion
 10. Témoin de POIDS
 11. Cuisson en cours
Cet indicateur de cuisson montre l'état de cuisson des aliments.
- } Indicateur de niveau de puissance

TOUCHES DE FONCTIONNEMENT

12. Touches SNACK
13. Touche POMME DE TERRE
14. Touches ACTION INSTANTANÉE
15. Touches MOINS (▼)/PLUS (▲)
16. Touches de réglage des TEMPS
17. Touche MINUTERIE/PAUSE
18. Touche DÉPART DIFFÉRÉ
19. Touche RÉGLAGE DE PUISSANCE
20. Touche ARRÊT
21. Touche MINUTE PLUS/DÉPART
22. Bouton d'ouverture de la porte

MISE EN SERVICE

1) Branchez le cordon d'alimentation.

* L'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants.



2) Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**).

*L'affichage indique **:** .

3) Réglez l'horloge comme suit.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE ⌚

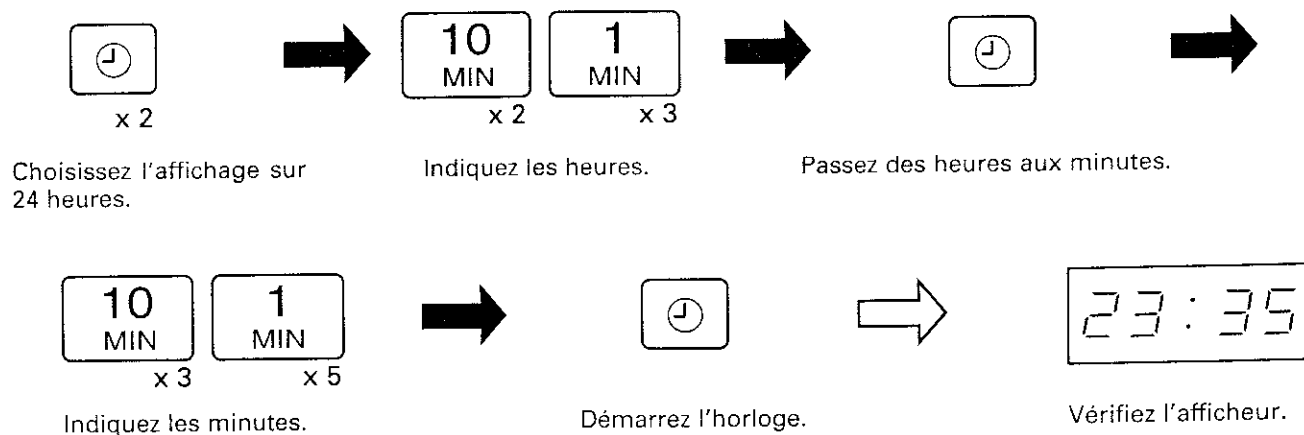
L'horloge a deux modes d'affichage: sur 12 heures ou sur 24 heures.

1.  x 1: Pour afficher l'heure sur 12 heures, appuyez une fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.
2.  x 2: Pour afficher l'heure sur 24 heures, appuyez deux fois sur la touche de réglage des TEMPS au cours de la première opération ci-dessous.


Exemple: 5 heures de l'après-midi

Horloge	Affichage
Affichage sur 12 heures (12H)	5:00
Affichage sur 24 heures (24H)	17:00

Exemple: Pour régler l'horloge sur 11 heures 35 minutes du soir, avec l'affichage sur 24 heures.



REMARQUES:

1. Appuyez sur la touche ARRÊT (**STOP**) si vous faites une erreur au cours de la programmation.
2. Lorsque le four fonctionne en mode manuel ou sur minuterie, vous pouvez lire l'heure à l'horloge en appuyant sur la touche HORLOGE (). L'heure actuelle reste affichée tant que vous avez le doigt posé sur la touche.
3. Si le four a été débranché, l'affichage indique **88:88** en chiffres clignotants (si cela se produit en cours de cuisson, la programmation de cuisson est annulée). Il vous suffit de remettre l'horloge à l'heure pour pouvoir ensuite réutiliser normalement le four.
4. Lorsque vous voulez remettre l'horloge à l'heure, procédez de nouveau comme il est dit ci-dessus.


UTILISATION DE LA TOUCHE

ARRÊT **STOP**


La touche ARRÊT (**STOP**) sert à:







1. Effacer une erreur en cours de programmation.
2. Annuler le temps de cuisson programmé.
3. Arrêter momentanément le four en cours de cuisson.
4. Annuler un programme de cuisson en cours (appuyez sur la touche à deux reprises).

FONCTIONNEMENT MANUEL


Vous choisissez vous-même le temps de cuisson (99 minutes et 90 secondes au maximum) et le mode de cuisson. Lorsque le temps de cuisson que vous avez indiqué est écoulé, le four s'arrête et l'affichage revient à l'indication de l'heure. Cependant, si l'horloge n'est pas réglée,  apparaîtra sur l'affichage.

CUISSON PAR MICRO-ONDES

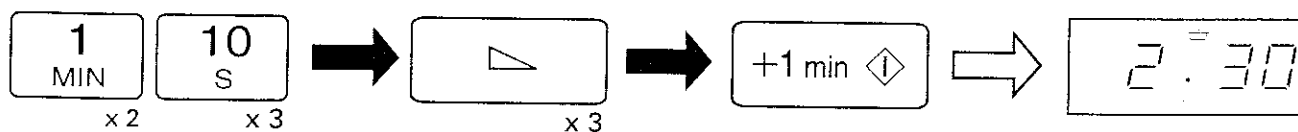
Vous avez le choix entre 5 allures de cuisson, avec possibilité de faire des PAUSES  (puissance 0%).

APPELLATION	RÉGIME DE PUISSANCE	WATTS
 FORT (HIGH)	100%	900
 MOYEN-FORT (MEDIUM HIGH)	70%	630
 MOYEN (MEDIUM)	50%	450
 MOYEN-FAIBLE (MEDIUM LOW)	30%	270
 FAIBLE (LOW)	10%	90
 PAUSE (HOLD)	0%	0

REMARQUES:

Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE  jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau atteint. **Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 100% qui est automatiquement sélectionné.**

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes au niveau 50%.



Précisez le temps de cuisson souhaité (2 minutes et 30 secondes).


Choisissez le niveau de puissance souhaité, soit 50%.

Commencez à cuire.

Vérifiez l'afficheur.



REMARQUES:

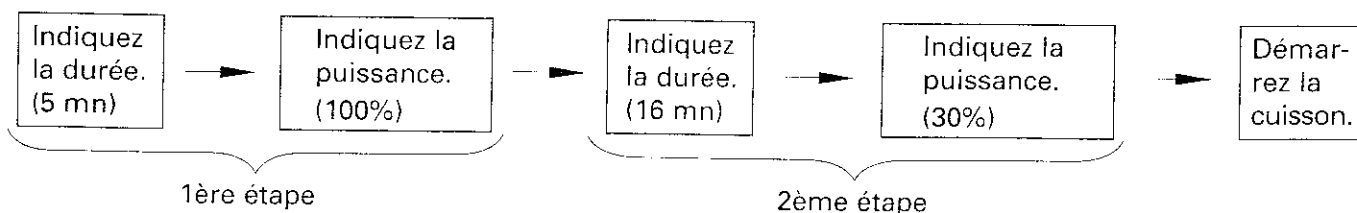
L'ouverture de la porte four pendant la cuisson arrête automatiquement le compte à rebours.

Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur la touche MINUTE PLUS/DÉPART (); le compte à rebours reprend.



SÉQUENCE DE CUISSONS

Une séquence comprenant 3 étapes qui se composent d'une indication manuelle du temps et du mode, peut être définie.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire du riz pendant 5 minutes avec le niveau 100% () puis pendant 16 minutes avec le niveau 30% () .



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut pas être utilisée au cours de la première étape.
2. Pour choisir le niveau 100% au cours de la dernière étape, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche RÉGLAGE DE PUISSANCE () .

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le temps de cuisson et le niveau de puissance sont automatiquement déterminés par le four. Vous disposez de deux programmes SNACK, de deux programmes POMME DE TERRE et de six programmes ACTION INSTANTANÉE.

Lors de l'utilisation du fonctionnement automatique, vous devez noter ce qui suit.

1. Indication du poids

- Vous indiquez le poids ou la quantité d'aliments en appuyant sur une touche de fonctionnement automatique. Le nombre de pressions sur cette touche dépend du poids ou de la quantité. La manière d'indiquer ce poids ou cette quantité est indiquée dans les tableaux de cuisson et sur l'étiquette de menus.
- Indiquez uniquement le poids des aliments. Ne tenez pas compte du poids du récipient.
- Si le poids ou la quantité des aliments diffèrent de ceux figurant dans les tableaux de cuisson, utilisez le fonctionnement manuel.

2. Temps de cuisson

Les temps de cuisson programmés sont des temps moyens. Pour diminuer ou augmenter ces temps, utilisez la touche MOINS (▼) ou la touche PLUS (▲) respectivement. (Pour de plus amples détails, reportez-vous à la page F-12.)

3. Pour éviter que les enfants ne fassent un mauvais usage du four, les touches de fonctionnement automatique n'ont d'effet que dans la minute qui suit l'opération précédente.
4. Vous obtiendrez les meilleurs résultats en respectant les indications fournies dans les tableaux de cuisson.
5. La température finale dépend de la température initiale des aliments. Assurez-vous que la cuisson est effectivement terminée à l'expiration du temps prévu. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson si nécessaire, ou modifier le niveau de puissance.
6. Message d'affichage

Procédez à ce qui suit lorsque ces messages s'affichent.

Message	Signal d'alarme	Actions
TURN OVER	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, retournez les aliments puis refermez la porte.
STIR	"bip" "bip" "bip" "bip"	Ouvrez la porte, remuez les aliments puis refermez la porte.
STIR STAND	"bip"	Remuez les aliments et laissez-les reposer. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
STAND COVER	"bip"	Laissez reposer les aliments. (Pour plus de détails, reportez-vous au tableau de cuisson approprié.)
PRESS START		Appuyez sur la touche MINUTE PLUS/ DÉPART (+1 min ↻).

Touches SNACK

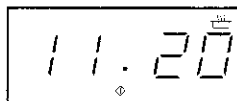
Les touches SNACK conviennent parfaitement pour cuire rapidement et simplement soupes, ragoûts et plats préparés surgelés.

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire un plat préparé surgelé de 600 g.





x 4

Choisissez le programme SNACK et précisez la quantité.
0,6 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU SNACK

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Soupes Ragoûts 1 - 4 tasses 200 ml/tasse (Tasse + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	200 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche SNACK.</p>	
	Plats préparés surgelés Poids total 0,3 - 0,8 kg* (Casserole + Film pour fours à micro-ondes ou couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Transférez le plat dans un récipient prévu pour les fours à micro-ondes. • Ajoutez le liquide conseillé par le fabricant. • Couvrez le récipient d'un film pour fours à micro-ondes ou d'un couvercle. • Cuisez à découvert si le fabricant le suggère. • Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant 1 à 2 minutes. 	Choisissez des mets pouvant être remués, par exemple tortellini, tagliatelli, plats chinois

* Si le fabricant du plat conseille l'ajout d'un liquide, vous devez tenir compte du poids de ce liquide lorsque vous utilisez la touche SNACK.

Touches POMME DE TERRE



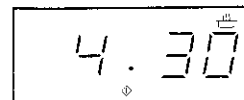
Les touches POMME DE TERRE permettent de bouillir des pommes de terre, de cuire des pommes de terre en robe des champs et de cuire des pommes de terre comme au four.

Exemple: Supposons que vous vouliez bouillir 200 g de pomme de terre.





x 2

Choisissez le programme POMME DE TERRE et indiquez le poids. 0,2 kg s'affiche.



2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU POMME DE TERRE

Aliments/quantité (Ustensiles)	Poids pour chaque pression sur la touche	Température initiale approx	Procédure
 <p>Pommes de terre bouillies Pommes de terre en robe des champs 100 - 800 g (Bol + Couvercle)</p>	100 g	20°C	<p>Pommes de terre bouillies</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pelez les pommes de terre et, si nécessaire, coupez-les en morceaux de même taille. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes. <p>Pommes de terre en robe des champs</p> <ul style="list-style-type: none"> • Choisissez des pommes de terre de même taille et lavez-les. • Placez-les dans un bol. • Ajoutez la quantité d'eau nécessaire (environ 2 cuillères à soupe pour 100 g) et un peu de sel. • Couvrez le bol. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, remuez et couvrez à nouveau. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.
 <p>Pommes de terre au four 200 - 1400 g 1 pomme de terre: environ 200 à 300 g (Plat en porcelaine + Film plastique pour four à micro-ondes)</p>	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Piquez les pommes de terre avec une fourchette de manière que la vapeur puisse s'échapper. • Enroulez les pommes de terre dans un film plastique pour micro-ondes, placez-les dans un plat en porcelaine et introduisez le plat dans le four en veillant qu'il ne soit pas au centre. • Lorsque le signal sonore se fait entendre, retournez les pommes de terre. • Après la cuisson, laissez les pommes de terre reposer pendant environ 1 à 2 minutes.

ACTION INSTANTANÉE

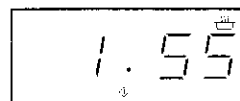


Les touches ACTION INSTANTANÉE déterminent automatiquement le niveau de puissance micro-ondes et le temps de cuisson.

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer deux tasses de boisson (20°C).






x 2






Choisissez le programme ACTION INSTANTANÉE et indiquez le nombre de tasses ou de portions. s'affiche.

2 secondes plus tard, le four se met en service. Vérifiez l'afficheur.

TABLEAU ACTION INSTANTANÉE

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Boissons 1 - 5 tasses 150 ml/tasse (Tasse)	150 ml	20°C Température de la pièce	<ul style="list-style-type: none"> • Posez le récipient sur le plateau tournant, éloigné du centre. • Après réchauffage, remuez et laissez reposer 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si la température initiale des aliments est égale à 5°C ±2°C (la température du réfrigérateur), appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	Café
	Légumes congelés 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. (Dans le cas des champignons, il est inutile d'ajouter de l'eau.) • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 1 à 2 minutes. <p>Remarque: Si les légumes forment un bloc, appuyez sur la touche PLUS (▲) avant d'appuyer sur la touche ACTION INSTANTANÉE.</p>	
	Légumes frais 0,1 - 0,6 kg (Bol + couvercle)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> • Ajoutez la quantité requise d'eau (environ 1 cuillère à soupe pour chaque 100 g) et une pointe de sel. • Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Couvrez. • Lorsque le four émet un signal sonore, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les légumes 2 minutes environ. <p>Remarque: * Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche PLUS (▲) pour ces légumes. ** Nous vous conseillons d'appuyer sur la touche MOINS (▼) pour ces légumes.</p>	Choux-fleurs Brocolis Fenouils Poireaux Poivrons Haricots verts* Carottes* Céleris-raves* Choux de Bruxelles Courgettes Epinards**

	Aliments et quantités (ustensiles)	Poids ou volume par pression	Température initiale des aliments	Procédure	Menus conseillés
	Gratin 0,5 - 1,5 kg (Plat à gratin peu profond, oval)	100 g	20°C	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gratin comme il est dit dans le livre de cuisine SHARP fourni. Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 5 à 10 minutes environ. 	Gratin d'épinards
	Cuisses de poulet 0,2 - 0,6 kg (Plat à quiche)	100 g	5°C	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients et étalez-les sur les cuisses de poulet. Piquez la peau des cuisses de poulet pour la percer. Placez les cuisses de poulet dans un plat à quiche, les extrémités minces tournées vers l'intérieur. Couvrez d'un film pour fours à micro-ondes. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments. Après la cuisson, laissez reposer les aliments à couvert pendant 3 minutes environ. 	Cuisses de poulet
Ingrédients pour 0,6 kg de cuisses de poulet (3 ou 4 morceaux) 1 cuillère à soupe d'huile 1/2 cuillère à café de sel 1/2 - 1 cuillère à café de paprika doux un peu de romarin					
	Décongélation simple Volaille 0,9 - 1,5 kg	(reportez-vous à la remarque ci-dessous) 100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez un plat retourné sur le plateau tournant et placez la volaille sur le plat. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez la volaille. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez la volaille. Après décongélation, laissez reposer la volaille dans un feuille de papier d'aluminium pendant 30 à 90 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Cuisses de poulet 0,2 - 1,0 kg	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez les cuisses de poulet dans un plat. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet et changez-les de place. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les cuisses de poulet. Après décongélation, laissez reposer les cuisses de poulet dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	
	Steaks Côtelettes 0,2 - 0,8 kg (environ 1,5 - 2 cm d'épaisseur)	100 g	-18°C	<ul style="list-style-type: none"> Posez les aliments sur un plat, parties minces tournées vers le centre, de manière qu'ils ne forment qu'une couche. S'ils sont collés, tentez de les séparer dès que possible. Lorsque le four émet un signal sonore, retournez les aliments et changez-les de place. Lorsqu'à nouveau le four émet un signal sonore, retournez les aliments. Après décongélation, laissez reposer les aliments dans un feuille de papier d'aluminium pendant 10 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que la décongélation soit totale. 	

REMARQUES:

Décongélation simple

- Les steaks, côtelettes et cuisses de poulet doivent être congelés séparément.
- Après retournement, protégez les parties déjà décongelées à l'aide de morceaux de feuille de papier d'aluminium.
- La volaille doit être traitée immédiatement après décongélation.
- Placez les aliments dans le four, comme le montre l'illustration.



AUTRES FONCTIONS

Touches PLUS (▲)/MOINS (▼)

Grâce aux touches PLUS (▲) et MOINS (▼), vous pouvez changer le temps programmé pour les opérations automatiques, ou diminuer ou augmenter facilement le temps de cuisson pendant le fonctionnement.

1. Modification du temps réglé programmé

Exemple: Supposons que vous vouliez cuire 0,5 kg de pomme de terre en robe des champs en utilisant le programme POMME DE TERRE et diminuer légèrement le temps de cuisson prévu au moyen de la touche MOINS (▼).



Choisissez le résultat désiré (cuisson incomplète)



x 5

Choisissez le menu POMME DE TERRE et indiquez le poids. Cela fait, 0,5 kg s'affiche.



Vérifiez la l'afficheur.

REMARQUES:

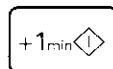
1. Pour annuler la sélection touche PLUS (▲) ou MOINS(▼), il vous suffit d'appuyer une nouvelle fois sur la même touche.
 2. Vous avez appuyé sur la touche PLUS (▲) au lieu de la touche MOINS (▼). Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche MOINS (▼).
 3. Vous avez appuyé sur la touche (▼) MOINS au lieu de la touche (▲) PLUS. Pour corriger, il vous suffit d'appuyer sur la touche (▲) PLUS.
- ### 2. Modification du temps de cuisson pendant le fonctionnement

Le temps de cuisson est augmenté ou diminué par pas de 1 minute chaque fois que vous appuyez sur les touches PLUS (▲) et MOINS (▼).

REMARQUE:

Le temps de cuisson peut être augmenté jusqu'à ce que l'affichage numérique indique 99 minutes.

Touche MINUTE PLUS/DEPART



La touche MINUTE PLUS/DEPART () permet de procéder aux opérations suivantes:

1. Départ immédiat de la cuisson

Vous pouvez commencer à cuire à la puissance maximale (100%), par périodes de 1 minute, en appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART ().

REMARQUE:

Pour éviter qu'un enfant ne fasse un usage abusif de la touche MINUTE PLUS/DEPART (), son utilisation n'est possible que dans la minute qui suit une autre opération.

2. Prolongation de la durée de cuisson

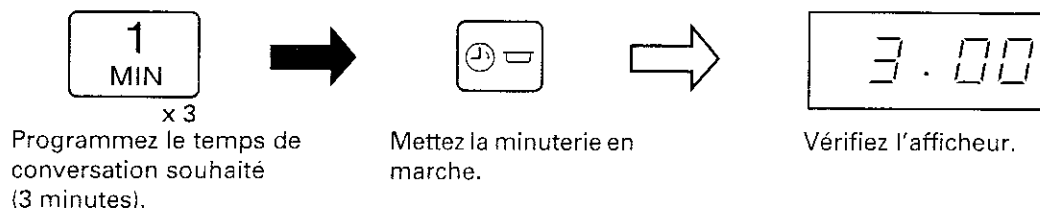
En appuyant sur la touche MINUTE PLUS/DEPART () pendant la cuisson, vous pouvez prolonger la durée de celle-ci par périodes de 1 minute.

MINUTERIE/PAUSE

1. MINUTERIE


Vous pouvez aussi utiliser cette touche comme minuteur pour d'autres choses.


Exemple: Supposons que vous téléphoniez en appel longue distance et que vous souhaitiez être prévenu lorsque que la conversation aura duré 3 minutes.

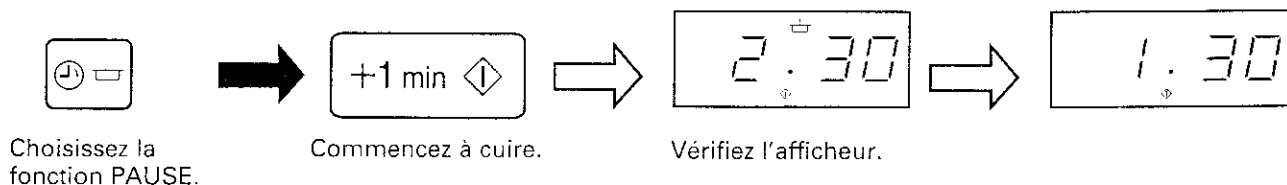
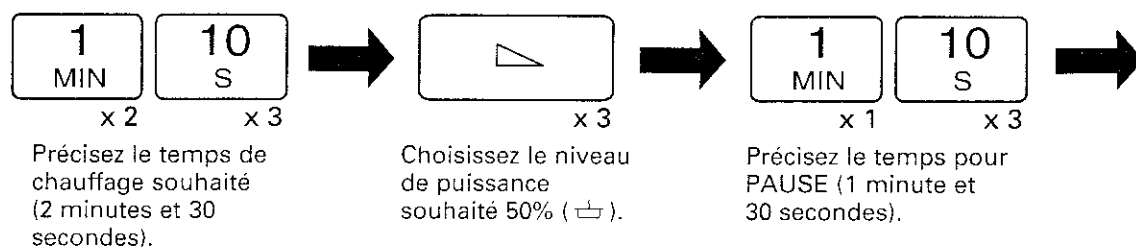


REMARQUE: Un temps quelconque jusqu'à 99 minutes, 90 secondes peut être indiqué.



2. PAUSE

A part cinq allures de cuisson, vous pouvez activer aussi la fonction de PAUSE (puissance 0%) qui vous permettra de laisser reposer un aliment à la fin de la période de cuisson ou au cours de la cuisson. Quant aux micro-ondes, il n'y a aucune énergie dépensée pendant le temps de PAUSE () .

Exemple: Supposons qu'à l'aide d'un premier programme, vous vouliez cuire un aliment avec un niveau de 50% pendant 2 minutes et 30 secondes et ensuite à l'aide d'un deuxième programme, vous vouliez mettre l'aliment en réserve avec une puissance nulle (PAUSE ) pendant une minute et 30 secondes.



REMARQUES:

1. La fonction PAUSE () ne peut être programmée au début d'une succession d'opérations ou utilisée indépendamment. Si la fonction PAUSE () est utilisée au début d'une succession d'opérations ou indépendamment, la minuterie incorporée dans le four commencera à compter à rebours.
2. Vous pouvez entrer le temps pour PAUSE jusqu'à 99 minutes et 90 secondes.
3. Pendant le fonctionnement MINUTERIE/PAUSE, l'indicateur de niveau de puissance n'est pas affiché.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

PRECAUTION :

N'UTILISEZ AUCUN PRODUIT DE NETTOYAGE, AUCUN ABRASIF, AUCUN TAMPON DE RECURAGE POUR NETTOYER L'INTERIEUR OU L'EXTERIEUR DU FOUR.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Tableau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérantes les touches de commande.

Nettoyez à l'aide d'un chiffon humecté d'eau. Evitez de mouiller abondamment le tableau.

Intérieur du four

1) Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple

nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés.

- 2) Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
- 3) N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour éliminer les éclaboussures et les dépôts, essuyez fréquemment la porte, le joint de porte, les zones contiguës et les deux faces du hublot avec un chiffon doux et humide.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

Avant de faire appel à un technicien, procédez aux vérifications suivantes:


1. Alimentation

Vérifiez que le four est convenablement raccordé à une prise murale.

Vérifiez le fusible et le disjoncteur.

2. Quand la porte est ouverte, la lampe est-elle éclairée? OUI _____ NON _____

3. Placez une tasse de 150 ml d'eau dans le four et fermez soigneusement la porte.

La lampe doit s'éteindre si la porte est correctement fermée. Programmez le four pour une minute sur FORT  (100%).

La lampe s'éclaire-t-elle? OUI _____ NON _____

Le plateau tournant tourne-t-il? OUI _____ NON _____

REMARQUE: Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

La ventilation est-elle normale? OUI _____ NON _____

(Pour vous en assurer, posez la main sur les ouvertures de ventilation. Vous devez sentir un courant d'air)

Après une minute le signal sonore se fait-il entendre et l'indicateur de cuisson s'éteint-il? OUI _____ NON _____

Est-ce que la tasse avec 150 ml d'eau est chaude après les opérations ci-dessus? OUI _____ NON _____

Si la réponse à l'une quelconque des questions ci-dessus est "NON", le four présente effectivement une anomalie de fonctionnement. Appelez un technicien d'entretien agréé par SHARP et précisez-lui ce que vous avez constaté.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

WAARSCHUWING

Voorkomen van brand

1. Laat de magnetronoven tijdens gebruik niet onbeheerd achter. Te hoge niveau's of te lange kooktijden kunnen het voedsel mogelijk oververhitten met brand tot gevolg.
2. Deze oven is niet geschikt om in een muur of kast te worden ingebouwd.
3. Steek de stekker van het netsnoer in een gemakkelijk toegankelijk stopcontact zodat u de stekker in een noodgeval snel uit het stopcontact kunt trekken.
4. Sluit de oven alleen aan op een stopcontact met 220 - 230 V, 50 Hz wisselstroom met een minimale 10 A zekering of een minimale 10 A circuitonderbreker.
5. Het wordt aanbevolen om een apart circuit voor deze oven te gebruiken.
6. Plaats de oven niet in de buurt van verwarmingselementen, zoals bijvoorbeeld naast een kachel of dichtbij een gasfornuis.
7. Plaats de oven niet in een zeer vochtige of natte ruimte.
8. Plaats of gebruik de oven niet buitenshuis.
9. OPEN NOOIT DE OVENDEUR indien er rook van verwarmd voedsel in de oven komt. Schakel de oven uit, trek de stekker uit het stopcontact en wacht todat er geen rook meer van het voedsel komt. Openen van de ovendeur terwijl er rook van het voedsel komt kan brand veroorzaken.
10. Gebruik alleen bakjes, schalen en dergelijke die geschikt zijn voor magnetronovens. Zie het kookboek voor bruikbare materialen.
11. Blijf in de buurt van de oven indien u wegwerpplastic, papier of andere brandbare materialen gebruikt.
12. Reinig het afdekplaatje voor de golfgeleider, de ovenruimte, draaitafel en draaisteun na gebruik. Deze onderdelen dienen droog en vetvrij te zijn. Vet kan mogelijk oververhitten, gaan roken en vlam vatten.
13. Plaats geen ontvlambare materialen in de buurt van de oven of de ventilatie-openingen.
14. Blokkeer de ventilatie-openingen niet.
15. Verwijder alle metalen draadjes, verzegelingen, enz. van het voedsel en de verpakking. Vonken van metalen voorwerpen kunnen mogelijk brand veroorzaken.

16. Gebruik de magnetronoven niet voor bakken met olie of het verwarmen van frituurvet. De temperatuur kan namelijk niet worden geregeld en de olie kan mogelijk vlam vatten.
17. Gebruik alleen popcorn dat in een voor magnetronovens geschikt materiaal is verpakt.
18. Bewaar geen voedsel of andere voorwerpen in de magnetronoven.
19. Kontroleer dat de instellingen van de magnetronoven juist zijn nadat u de oven heeft gestart.
20. Volg de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en het kookboek op.

Voorkomen van persoonlijk letsel

1. Gebruik de oven niet indien deze is beschadigd of niet normaal funktioneert. Controleer alvorens gebruik het volgende:
 - (1) De deur (niet krom)
 - (2) De scharnieren en veiligheidsdeurgrendels (niet gebroken, los of beschadigd)
 - (3) De deurafdichtingen en pasvlakken
 - (4) De ovenruimte (geen deuken)
 - (5) Het netsnoer en de stekker
2. Repareer de oven niet zelf. Reparatie of afstellingen dienen alleen door erkend SHARP onderhoudspersoneel te worden uitgevoerd.
3. Gebruik de oven niet met de deur geopend. Breng geen veranderingen in de veiligheidsdeurgrendels aan.
4. Gebruik de oven niet indien er een voorwerp tussen de deurafdichtingen en pasvlakken is.
5. Zorg dat er geen vet of vuil op de deurafdichtingen en pasvlakken is. Volg de aanwijzingen bij "ONDERHOUD EN REINIGEN" op blz. NL-14 goed op.
6. Personen met een PACEMAKER dienen een dokter of de fabrikant van de pacemaker te raadplegen aangaande speciale voorzorgsmaatregelen bij gebruik van een magnetronoven.

D TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung:	220 - 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat:	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	1,5 kW
Leistungsabgabe:	900 W (IEC 705)
Mikrowellenfrequenz:	2450 MHz
Außenabmessungen:	450 (B) x 295 (H) x 360 (T) mm
Garraumabmessungen:	290 (B) x 174 (H) x 313 (T) mm
Garrauminhalt:	16 Liter
Drehteller:	ø 272 mm
Gewicht:	ca. 15 kg
Garraumlampe:	25 W/230-240 V

F FICHE TECHNIQUE

Tension d'alimentation:	220-230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible ou disjoncteur de protection:	minimum 10 A
Consommation électrique:	1,5 kW
Puissance de sortie:	900 W (IEC 705)
Fréquence des micro-ondes:	2450 MHz
Dimensions extérieures:	450 (L) x 295 (H) x 360 (P) mm
Dimensions de la cavité:	290 (L) x 174 (H) x 313 (P) mm
Volume de la cavité:	16 litres
Plateau tournant:	ø 272 mm
Poids:	Environ 15 kg
Eclairage du four:	25 W/230-240 V

NL SPECIFICATIES

Netspanning:	220 - 230 V, 50 Hz, enkele fase
Zekering/circuitonderbreker:	Minimaal 10A
Vereist vermogen:	1,5 kW
Uitgangsvermogen:	900 W (IEC 705)
Magnetronfrequentie:	2450 MHz
Afmetingen buitenkant:	450 (B) x 295 (H) x 360 (D) mm
Afmetingen binnenkant:	290 (B) x 174 (H) x 313 (D) mm
Kapaciteit oven:	16 liter
Draaitafel:	Doorsnee 272 mm
Gewicht:	Ca. 15 kg
Ovenlamp:	25 W/230-240 V

I DATI TECNICI

Tensione di linea:	220-230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico:	10A minimo
Tensione di alimentazione:	1,5 kW
Potenza erogata:	900 W (IEC705)
Frequenza microonde:	2450 MHz
Dimensioni esterne:	450(L) x 295(A) x 360(P) mm
Dimensioni cavità:	290(L) x 174(A) x 313(P) mm
Capacità forno:	16 litri
Piatto rotante:	ø272 mm
Peso:	15 kg circa
Lampada forno:	25 W/230-240 V

E ESPECIFICACIONES

Tensión alterna:	220-230 V, 50 Hz, monofásica
Fusible de línea de distribución/interruptor de distribución:	Mínimo 10 A
Energía eléctrica:	1,5 kW
Potencia de salida:	900 W (IEC 705)
Frecuencia de microondas:	2.450 MHz
Dimensiones exteriores:	450 (An.) x 295 (Al.) x 360 (Prof.) mm
Dimensiones de la cavidad:	290 (An.) x 174 (Al.) x 313 (Prof.) mm
Capacidad del horno:	16 litros
Plato giratorio:	ø272 mm
Peso:	15 kg aproximadamente
Lámpara del horno:	25 W/230-240 V

SHARP**SHARP ELECTRONICS (EUROPE) GMBH.**Sonninstrasse 3, 20097 Hamburg
Germany

TINS-A449WRRO-H41

Gedruckt in Grossbritannien
Imprimé au Royaume-Uni
Gedruckt in Groot-Brittannië
Stampato in Gran Bretagna
Impreso en el Reino Unido